C/2025/3207

2025 6 6

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/3207)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„dell'Emilia / Emilia"

PGI-IT-A0509-AM07 – 2025 3 10

1. **Produkto pavadinimas**

„dell'Emilia / Emilia"

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Trečioji valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Šie pakeitimai atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes jie neatitinka to paties Reglamento 24 straipsnio 3 dalyje pateiktų apibrėžčių. Kitaip sakant,

— jais nekeičiama pavadinimas arba to pavadinimo naudojimas, arba produkto kategorija,

— jais nepanaikinamas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove,

— dėl jų neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Patikslintos kategorijos įtraukimas*

Aprašymas

Patikslinta kategorija, kuriai priklauso putojantys vynai „dell'Emilia / Emilia“ (putojančių vynų kategorija).

Pagrindimas

Pakeitimas atliktas siekiant tiksliau apibūdinti gaminamo putojančio vyno kategorijas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 straipsniu.

2. Naujos rūšies *Ancellotta Rosato* (rožinis) (vyno, pusiau putojančio vyno, putojančio vyno ir iš dalies fermentuotos misos versijos) įtraukimas

Aprašymas

Įtraukta nauja vyno rūšis *Ancellotta Rosato* (vyno, pusiau putojančio vyno, putojančio vyno ir iš dalies fermentuotos misos versijos), o kad ją būtų galima atskirti nuo esamos vyno rūšies *Ancellotta*, pastarosios pavadinimas papildytas terminu *Rosso* (raudonasis).

Pagrindimas

Per pastaruosius dešimtmečius vynininkystės metodai pastebimai ir gerokai patobulėjo, todėl rožinius vynus dabar paprasta gaminti iš ryškios spalvos vynuogių. Be to, pastaraisiais dešimtmečiais rožinių vynų paklausa, nors ir nuolat kintanti, labai išaugo dėl vartotojų susidomėjimo tokiais vynais. Todėl leidus gaminti ir rožinius vynus iš vynuogių „Ancellotta“, gamintojams suteikiama daugiau galimybių atskleisti specifines šios veislės savybes ir kartu atgaivinti vyno rūšį *Ancellotta*, taip išplečiant savo siūlomų vynų asortimentą vartotojams.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 ir 6 straipsniais ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

3. *Vyno rūšies Lambrusco Rosato versijų papildymas iš dalies fermentuota misa*

Aprašymas

Vyno rūšies *Lambrusco Rosato* versijos papildytos iš dalies fermentuota misa.

Pagrindimas

Vyno rūšys *Lambrusco Rosso* ir *Lambrusco Vinificato in Bianco* (fermentacija be odelių) jau turi iš dalies raugintos vynuogių misos versiją. Todėl, panašu, kad labiausiai tikėtina priežastis, kodėl prie vyno rūšies *Lambrusco Rosato* nenurodyta ši versija, yra netyčinis praleidimas. Be to, reikėtų atsižvelgti į tai, kad skirtingose teritorijose sąvokos „raudonasis vynas“ ir „rožinis vynas“ suprantamos gana įvairiai ir jų vartojimas priklauso nuo vietos tradicijų ir papročių, ypač Emilijos ir Lombardijos regionuose, kur auginama vynuogių veislė „Lambrusco“. Todėl siekiant ištaisyti akivaizdžią klaidą ir išvengti ginčų dėl produkto spalvos bet kokiu lygmeniu, tiek ginčų tarp sektoriaus ekonominės veiklos vykdytojų, tiek ginčų su kontrolės ir (arba) priežiūros įstaigomis, vyno rūšies *Lambrusco Rosato* versijas siūloma papildyti iš dalies rauginta vynuogių misa.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 ir 6 straipsniais ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

4. *1 priedo ir nuorodų į jį išbraukimas*

Aprašymas

Išbrauktas 1 priedas, kuriame pateiktas Emilijos-Romanijos regione leistinų auginti veislių sąrašas, todėl taip pat išbrauktos visos nuorodos į jį produkto specifikacijoje.

Pagrindimas

Laikoma, kad 1 priedas nėra reikalingas, nes produkto specifikacijoje jau yra išsamiai išdėstyta atitinkama nuostata dėl Emilijos-Romanijos regione auginti tinkamų veislių, be to, regiono valdžios institucija nuolat atnaujina galimų auginti veislių sąrašą. Iš esmės, jeigu veislių sąrašas pateikiamas produkto specifikacijos priede (1 priede), šis praranda galią kiekvieną kartą, kai pakeičiamas regioninis sąrašas, todėl būtina atlikti pakartotinius specifikacijos pakeitimus.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu ir juo išbraukiamas 1 priedas.

5. *Į vynuogių veislių derinį įtrauktos dvi naujos vynuogių veislės „Lambrusco“*

Aprašymas

Į vynuogių veislių derinį, skirtą vynų rūšims *Lambrusco Rosso*, *Rosato* ir *Vinificato in Bianco* gaminti, įtrauktos veislės „Lambrusco Benetti“ ir „Lambrusco del Pellegrino“.

Pagrindimas

Veislės „Lambrusco Benetti“ ir „Lambrusco del Pellegrino“ yra įtrauktos į Emilijos-Romanijos regione leidžiamų auginti vynuogių veislių regioninį sąrašą, todėl jos auginamos gamybos vietovėje. Įtraukus šias veisles į vyno rūšių *Lambrusco* (*Rosso*, *Rosato* ir *Vinificato in Bianco*) derinį, atitinkamiems gamintojams suteikiama galimybė padidinti savo produktų vertę, naudojant šių veislių vynuoges įvairių rūšių *Lambrusco* vynui su tipine geografine nuoroda „dell'Emilia / Emilia“ gaminti. Be to, šiuo pakeitimu tipinės geografinės nuorodos „dell'Emilia / Emilia“ produkto specifikacija suderinama su toje pačioje vietovėje gaminamų SKVN vynų, kurių pavadinime yra nurodyta vynuogių veislė „Lambrusco“, specifikacijomis tokiu būdu suteikiant galimybę perklasifikuoti to paties vynuogių veislių derinio produktus.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyninių vynuogių veislės“.

6. *Nuorodų į teisės aktus atnaujinimas ir redakciniai pataisymai*

Aprašymas

Atnaujintos nuorodos į teisės aktus ir įvairiose produkto specifikacijos punktuose padaryti redakciniai pataisymai.

Pagrindimas

Pakeitimai atlikti siekiant įtraukti teisingas nuorodas į teisės aktus ir tekstą padaryti aiškesnį ir suprantamesnį.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5, 7 ir 10 straipsniais.

7. *Įtraukta specifikacija dėl vyno rūšių su vynuogių veislės „Lambrusco“ pavadinimu vynuogių (vyno) išeigos*

Aprašymas

Įtraukta nauja dalis, skirta specialiai reglamentuoti vyno rūšių su veislės „Lambrusco“ pavadinimu vynuogių (vyno) perdirbimo išeigą. Šių rūšių vyno gamybai leidžiama naudoti 75 % vynuogių „Lambrusco“ derliaus, o iš likusio derliaus (5 %, nes didžiausias leistinas šios veislės derlius – 80 %) pagaminti vynai turi būti ženklinami be vynuogių veislės pavadinimo arba perklasifikuojami į vyną be SKVN ar SGN.

Pagrindimas

Pakeitimas atliktas siekiant neleisti pernelyg intensyviai naudoti vynuogių „Lambrusco“, kad būtų ribojama iš jų gaminamų produktų gamyba ir kartu išlaikyta vynų *Lambrusco* ekonominė vertė.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

8. *Spalvos intensyvumo apibrėžimas*

Aprašymas

Įtraukta dalis, kuria reglamentuojamas didžiausias spalvos intensyvumas, leistinas prekybai vyno rūšimis su vynuogių veislės „Lambrusco“ pavadinimu; tai taikoma atitinkamiems produktams, skirtiems perdirbti į vyną, vynams, į butelius išpilstytiems pusiau putojantiems ir putojantiems vynams bei neišpilstytiems vynams, parduodamiems galutiniam vartotojui su tipine geografine nuoroda „dell'Emilia / Emilia“.

Pagrindimas

Pakeitimu siekiama užtikrinti, kad TGN „dell'Emilia / Emilia“ žymimi produktai su vynuogių veislės „Lambrusco“ pavadinimu, atitiktų aiškiai apibrėžtą spalvos intensyvumo diapazoną ir būtų išvengta rinkos iškraipymo atvejų.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

9. *Formuluotės dėl produktų, pridedamų taikant vynininkystės metodus (pavyzdžiui, saldinimą ir antrinę fermentaciją) kilmės patikslinimas*

Aprašymas

Iš dalies pakeista dalies dėl vynuogių veislių, naudojamų vyno rūšims su vynuogių veislės pavadinimu gaminti, formuluotė, konkrečiai susijusi su produktų, pridėtų taikant vynininkystės metodus, pavyzdžiui, saldinimą ir antrinę fermentaciją, kiekiu, į ją įtraukiant nuorodą į gamybos vietovę.

Pagrindimas

Pakeitimu siekiama patikslinti, kad šis straipsnis taikomas ne vynuogynams, o administracinėmis ribomis apibrėžtai geografinės nuorodos teritorijai.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

10. *Specifikacijos įtraukimas siekiant apsaugoti vyno rūšių su vynuogių veislės „Lambrusco“ pavadinimu veislės tapatumą*

Aprašymas

Įtraukta dalis, kurioje nurodoma, kad bet kokie iš kitų nei *Lambrusco* šeimos veislių vynuogių gauti produktai, kurie bet kuriuo perdirbimo ir paruošimo etapu pridedami į rūšių su veislės „Lambrusco“ pavadinimu vyną, įskaitant galimą šių produktų (ne daugiau kaip 15 %) maišymą su produktais, gautais iš ne gamybos vietovėje išaugintų vynuogių, gali būti maišomi tik su produktais, gautais iš vynuogynų, kuriuose auginamos vien veislės „Lambrusco“ vynuogės.

Pagrindimas

Šiuo pakeitimu siekiama apsaugoti vyno rūšių *Lambrusco* veislių tapatumą ginant vartotojų interesus ir padidinti iš šios veislės vynuogių pagamintų produktų vertę, taip pat sudaryti sąlygas geriau kontroliuoti gamybą ir produktus, pridedamus įvairiais perdirbimo etapais, kol išpilstytas vynas bus išleistas vartoti, – visa tai turės teigiamą poveikį gaminamų vynų kokybei ir produktų ekonominei vertei.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

11. *Vartotojams pateikiamų vynų savybių pataisymas ir naujų vyno rūšių savybių įtraukimas*

Aprašymas

Pataisytos kai kurios esamų vartotojams pateikiamų vyno rūšių savybės ir įtrauktos naujų vartotojams pateikiamų vyno rūšių savybės. Be to, įtraukta dalis, kurioje nurodyta, kad tipine geografine nuoroda „dell'Emilia / Emilia“ žymimi pusiau putojantys ir putojantys vynai, pagaminti antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlini dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Pagrindimas

Šį pakeitimą reikėjo atlikti siekiant išbraukti netikslius, neaiškius ar su produkto kategorija nesuderinamus terminus, įtraukti naujų vyno rūšių savybes ir patobulinti bei atnaujinti produkto aprašymus.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

12. *Termino „vivace“ (gausūs) įtraukimas*

Aprašymas

Numatyta papildoma galimybė vartoti tradicinį terminą „vivace“, kaip nustatyta pagal galiojančias ES taisykles.

Pagrindimas

Pakeitimas atliktas dėl to, kad šioje vietovėje, kurioje nuo seno gaminami burbuliukų prisotinti vynai, vartotojai vertina tam tikrą burbuliukų kiekį turintį vyną, net jei jis yra neputojančio vyno rūšies.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu.

13. *Galimybės vartoti terminą „rosé“ įtraukimas*

Aprašymas

Įtraukta galimybė ženklinant visas rožinių vynų versijas, įskaitant vynus su vynuogių veislės pavadinimu, taip pat kalbant apie rožinį vyną, gaminamą veislės „Pinot Grigio“ vynuoges maceruojant su odelėmis, terminą „Rosato“ pakeisti alternatyviu terminu „rosé“.

Pagrindimas

Pakeitimas atliktas siekiant patenkinti rinkos ir gamintojų poreikius.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu.

14. *Galimybė etiketėje vartoti terminą „rifermentazione in bottiglia“ (antrinė fermentacija butelyje)*

Aprašymas

Įtraukta pastraipa, kad etiketėje būtų galima vartoti terminą „rifermentazione in bottiglia“.

Pagrindimas

Šis pakeitimas atliktas siekiant teisingai informuoti vartotojus apie pastaraisiais metais vis dažniau taikomą gamybos metodą, t. y. antrinę fermentaciją butelyje, skirtą pusiau putojantiems vynams gauti. Dažnu atveju iš šių vynų nepašalinamos fermentacijos metu susidariusios nuosėdos, dėl kurių vynas neretai atrodo drumzlinas.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu.

15. *Specifikacijos dėl neišpilstytų TNG „dell'Emilia / Emilia“ žymimų rūšies Lambrusco vynų tiesioginio pardavimo įtraukimas*

Aprašymas

Įtraukta specifikacija, pagal kurią SGN „dell'Emilia / Emilia“ žymimus rūšies *Lambrusco* vynus, kurių būtinas liekamojo cukraus kiekis, norint užtikrinti natūralią fermentaciją butelyje, yra ne mažesnis kaip 5 g/l, leidžiama parduoti nehermetiškoje 10–60 litrų talpos taroje.

Pagrindimas

Pakeitimas atliktas, nes šių, prieš tai tinkamai pasaldintų, vrūšių vynas tradiciškai galutiniams vartotojams parduodamas išpilstytas ne į butelius, bet į apipintus didbutelius. Vėliau vartotojai namų sąlygomis išsipilsto vyną į butelius, kad vykstant antrinei fermentacijai butelyje būtų išgautas tradicinis pusiau putojantis rūšies *Lambrusco* vynas. Šis paprotys taip giliai įsišaknijęs Emilijos regione, kad jau įtrauktas į visas SKVN „Lambrusco“ žymimų vynų specifikacijas, kuriose nustatyta, kad tokiu būdu galima išleisti vartoti tik pusiau putojančius vynus.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu.

16. *Ryšio su geografine aplinka atnaujinimas*

Aprašymas

Straipsnis dėl ryšio su geografine aplinka nebuvo iš dalies pakeistas, tačiau nuspręsta perrašyti bendrojo dokumento skirsnį „Ryšys (-iai) su geografine vietove“.

Pagrindimas

Šiuo pakeitimu siekiama į bendrąjį dokumentą įtraukti produkto specifikacijoje jau nurodytą informaciją. Todėl tai tėra redakcinio pobūdžio pakeitimas.

Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento skirsniu „Ryšys (-iai) su geografine vietove“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

dell'Emilia / Emilia

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. Putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

11. Iš dalies rauginta vynuogių misa

15. Vytintų vynuogių vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

–

1. „dell'Emilia / Emilia“ *Bianco* (baltasis)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltona.

Kvapas: pakankamai intensyvus. Vyrauja gėlių ir (arba) vaisių kvapai, kurie skiriasi pagal naudotų vynuogių veisles ir augimo aplinką.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

2. „dell'Emilia / Emilia" *Bianco Frizzante* (pusiau putojantis baltasis)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: pakankamai intensyvus. Daugiausia juntami šviežių gėlių ir vaisių kvapai, kurie skiriasi pagal naudotų vynuogių veisles.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

3. „dell'Emilia / Emilia" *Bianco Spumante* (putojantis baltasis)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir savitas. Juntami gėlių ir vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

4. „dell'Emilia / Emilia" *Bianco Passito* (baltasis vytintų vynuogių)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: aukso geltona, pereinanti į gintarinę.

Kvapas: subtiliai aromatingas.

Skonis: maloniai saldus ar pusiau saldus, šiltas, aksominis, kartais švelniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16 %, iš jų bent 12 % faktinė alkoholio koncentracija.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. „dell'Emilia / Emilia" *Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato* (balta iš dalies rauginta vynuogių misa)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: pakankamai intensyvus. Daugiausia juntami šviežių gėlių ir vaisių kvapai, kurie skiriasi pagal naudotų vynuogių veisles.

Skonis: skonio;

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

6. „dell'Emilia / Emilia“ *Rosso* (raudonasis)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami daugiau ar mažiau sunokusių vaisių kvapai, kartais ir gėlių, daugiausia našlaičių, pokvapiai, taip pat prieskonių kvapai, kurie priklauso nuo naudotų vynuogių veislių ir augimo aplinkos.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

7. „dell'Emilia / Emilia“ *Rosso Frizzante* (pusiau putojantis raudonasis)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, ryškus ir maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

8. „dell'Emilia / Emilia“ *Rosso Spumante* (putojantis raudonasis)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino ar granato raudona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir įvairialypis. Juntami gėlių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

9. „dell'Emilia / Emilia“ *Rosso Novello* (jaunas raudonasis)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

10. „dell'Emilia / Emilia“ *Rosso Passito* (raudonasis vytintų vynuogių)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: ryški granato raudona.

Kvapas: subtiliai aromatingas. Skonis: maloniai saldus ar pusiau saldus, šiltas, aksominis, kartais švelniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16 %, iš jų bent 12 % faktinė alkoholio koncentracija.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

11. „dell'Emilia / Emilia" *Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato* (raudona iš dalies rauginta vynuogių misa)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

12. „dell'Emilia / Emilia" *Rosato* (rožinis)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo ir atspalvių rožinė.

Kvapas: vyrauja vaisių kvapai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, tinkamai subalansuoto glotnumo ir gaivumo, ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

13. „dell'Emilia / Emilia" *Rosato Frizzante* (pusiau putojantis rožinis)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo ir atspalvių rožinė.

Kvapas: švelnūs gėlių pokvapiai ir ryškesni vaisių kvapai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, tinkamai subalansuoto glotnumo ir gaivumo, ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

14. „dell'Emilia / Emilia“ *Rosato Spumante* (putojantis rožinis)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rožinė.

Kvapas: aromatingas, savitas. Juntami gėlių ir vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

15. „dell'Emilia / Emilia“ *Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato* (rožinė iš dalies rauginta vynuogių misa)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rožinė.

Kvapas: vyninis. Juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

16. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta* arba *Lancellotta Rosso*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: ryški rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami prinokusių vaisių, kartais kartu ir gėlių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

17. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta* arba *Lancellotta Rosso Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: ryški rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami gaivūs vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

18. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta arba Lancellotta Rosso Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino ar granato raudona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir įvairialypis. Juntami gėlių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

19. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta arba Lancellotta Rosso Novello*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

20. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta arba Lancellotta Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

21. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta arba Lancellotta Rosato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo rožinė.

Kvapas: vyrauja vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, glotnus, gaivus, ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

22. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta arba Lancellotta Rosato Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rožinė.

Kvapas: vyrauja vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, glotnus, gaivus, ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

23. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta arba Lancellotta Rosato Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rožinė.

Kvapas: subtilus ir aromatingas. Juntami gėlių ir vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

24. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta arba Lancellotta Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rožinė.

Kvapas: vyrauja vaisių kvapai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

25. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis, maloniai subtilus.

Skonis: sausas, tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

26. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: ryški rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Labai aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas, maloniai gaivus ir rūgštus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

27. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino ar granato raudona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir įvairialypis. Juntami gėlių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

28. „dell'Emilia / Emilia“ *Barbera Novello* (jaunas)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

29. *„dell'Emilia / Emilia“ Barbera Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

30. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco Rosso Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino ar granato raudona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir savitas. Juntami gėlių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

31. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco Rosso Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino ar granato raudona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir įvairialypis. Juntami gėlių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

32. „dell'Emilia / Emilia“ *Lambrusco Rosso Novello Frizzante* (pusiau putojantis jaunas raudonasis)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

33. *„dell'Emilia / Emilia“ Lambrusco Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

34. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco Rosato Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rožinė.

Kvapas: malonus, aštrus, aromatingas ir savitas. Juntami gėlių ir vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, sodrus ir gaivus, ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

35. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco Rosato Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rožinė.

Kvapas: aromatingas, savitas. Juntami gėlių ir vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

36. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rožinė.

Kvapas: juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

37. „dell'Emilia / Emilia“ *Lambrusco* (*Vinificato in Bianco* (fermentacija be odelių) *Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir savitas. Juntami gėlių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, sodrus ir gaivus, ryškus, intensyvus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

38. *„dell'Emilia / Emilia“ Lambrusco (Vinificato in Bianco) Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir įvairialypis. Juntami gėlių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

39. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco (Vinificato in Bianco) Novello Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

40. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco (Vinificato in Bianco) Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: vyninis. Juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

41. *„dell'Emilia / Emilia“ Malbo Gentile*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas, tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

42. *„dell'Emilia / Emilia“ Malbo Gentile Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas, maloniai ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

43. *„dell'Emilia / Emilia“ Malbo Gentile Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: ryški rubino raudona.

Kvapas: aromatingas, vyninis.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

44. *„dell'Emilia / Emilia" Malbo Gentile Novello*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

45. „dell'Emilia / Emilia" *Malbo Gentile Passito* (vytintų vynuogių)

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: ryški granato raudona.

Kvapas: subtiliai aromatingas.

Skonis: maloniai saldus ar pusiau saldus, šiltas, aksominis, kartais švelniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16 %, iš jų bent 12 % faktinė alkoholio koncentracija.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

46. *„dell'Emilia / Emilia" Malbo Gentile Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

47. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Nero*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: blyški rubino raudona

Kvapas: subtilus, aromatingas, kvapnus.

Skonis: sausas, sodrus ir gaivus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

48. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Nero Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: blyški rubino raudona

Kvapas: subtilus, aromatingas ir kvapnus. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas, sodrus ir gaivus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

49. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Nero Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: blyški rubino raudona

Kvapas: aromatingas, kvapnus.

Skonis: nuo becukrio briuto iki sauso, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

50. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet (iš „Cabernet Franc" ir (arba) „Cabernet Sauvignon")*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisčiai raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami žolės pokvapiai.

Skonis: sausas, sodrus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

51. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet (iš „Cabernet Franc" ir (arba) „Cabernet Sauvignon") Novello*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

52. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet Franc*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisčiai raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami žolės pokvapiai.

Skonis: sausas, sodrus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

53. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet Franc Novello*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

54. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet Sauvignon*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: tamsi rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami žolės pokvapiai.

Skonis: sausas, sodrus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

55. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet Sauvignon Novello*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

56. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: labai ryški rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami prinokusių vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

57. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, maloniai ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

58. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: granato ar rubino raudona.

Kvapas: įvairialypis ir aromatingas. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

59. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina Novello*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

60. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina Passito*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: tamsiai raudona su granato atspalviais.

Kvapas: subtiliai aromatingas.

Skonis: maloniai saldus ar pusiau saldus, šiltas, aksominis, kartais švelniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16 %, iš jų bent 12 % faktinė alkoholio koncentracija.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

61. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

62. *„dell'Emilia / Emilia" Fortana*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

63. *„dell'Emilia / Emilia" Fortana Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami gaivūs vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

64. *„dell'Emilia / Emilia" Fortana Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: subtilus, aromatingas.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

65. *„dell'Emilia / Emilia" Fortana Novello*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

66. *„dell'Emilia / Emilia" Fortana Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

67. *„dell'Emilia / Emilia" Marzemino*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas, tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

68. *„dell'Emilia / Emilia" Marzemino Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas, maloniai ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

69. *„dell'Emilia / Emilia" Marzemino Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

70. *„dell'Emilia / Emilia" Marzemino Novello*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

71. *„dell'Emilia / Emilia" Marzemino Passito*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: ryški granato raudona.

Kvapas: subtiliai aromatingas.

Skonis: maloniai saldus ar pusiau saldus, šiltas, aksominis, kartais švelniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16 %, iš jų bent 12 % faktinė alkoholio koncentracija.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

72. *„dell'Emilia / Emilia" Marzemino Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

73. *„dell'Emilia / Emilia" Merlot*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: tamsi rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Juntami žolės pokvapiai.

Skonis: sausas, sodrus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

74. *„dell'Emilia / Emilia" Merlot Novello*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

75. *„dell'Emilia / Emilia" Sangiovese*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: ryški rubino raudona.

Kvapas: vyninis, kartaus poskonio.

Skonis: sausas, sodrus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

76. *„dell'Emilia / Emilia" Sangiovese Novello*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti rubino raudona.

Kvapas: vyninis. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: glotnus ir tinkamai subalansuoto rūgštumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

77. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Nero (Vinificato in Bianco)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas, kvapnus.

Skonis: sausas, sodrus ir gaivus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

78. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Nero Frizzante (Vinificato in Bianco)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: skaisti šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir kvapnus. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas, sodrus ir gaivus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

79. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Nero Spumante (Vinificato in Bianco)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: aromatingas, kvapnus.

Skonis: nuo becukrio briuto iki sauso, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

80. *„dell'Emilia / Emilia" Alionza*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltona.

Kvapas: vyrauja vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas ir stiprus, tinkamai subalansuoto sodrumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

81. *„dell'Emilia / Emilia" Alionza Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltona.

Kvapas: maloniai intensyvus. Juntami gėlių ir vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas, ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

82. *„dell'Emilia / Emilia" Alionza Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir savitas. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

83. *„dell'Emilia / Emilia" Alionza Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltona.

Kvapas: juntami vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

84. *„dell'Emilia / Emilia" Chardonnay*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: blyški šiaudų geltona.

Kvapas: vaisių. Labai aiškiai juntamas obuolių pokvapis.

Skonis: sausas, švelnus, subtilus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

85. *„dell'Emilia / Emilia" Chardonnay Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: blyški šiaudų geltona.

Kvapas: maloniai intensyvus. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas, malonus, subtilus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

86. *„dell'Emilia / Emilia" Chardonnay Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: blyški šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir savitas. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki sauso, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

87. *„dell'Emilia / Emilia" Chardonnay Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: blyški šiaudų geltona.

Kvapas: juntami vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

88. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (iš „Malvasia di Candia Aromatica")*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: aukso ar šiaudų geltona.

Kvapas: aromatingas. Juntamas vaisių ir gėlių kvapas.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, sodrus ir gaivus, ryškus, intensyvus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

89. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (iš „Malvasia di Candia Aromatica") Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: aukso ar šiaudų geltona.

Kvapas: aromatingas. Juntamas vaisių ir gėlių kvapas.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, sodrus ir gaivus, ryškus, intensyvus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

90. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (iš „Malvasia di Candia Aromatica") Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: šiaudų geltona su aukso atspalviais.

Kvapas: aromatingas, savitas, sodrus.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

91. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (iš „Malvasia di Candia Aromatica") Passito*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: aukso geltona, pereinanti į gintarinę.

Kvapas: subtiliai aromatingas.

Skonis: maloniai saldus ar pusiau saldus, šiltas, aksominis, kartais švelniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16 %, iš jų bent 12 % faktinė alkoholio koncentracija.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

92. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (iš „Malvasia di Candia Aromatica") Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

93. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia Bianca*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: aukso ar šiaudų geltona.

Kvapas: aromatingas. Juntamas vaisių ir gėlių kvapas.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, gaivus ir harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

94. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia Bianca Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: aukso ar šiaudų geltona.

Kvapas: aromatingas. Juntamas vaisių ir gėlių kvapas.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, gaivus ir harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

95. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia Bianca Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: šiaudų geltona su aukso atspalviais.

Kvapas: aromatingas, savitas.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

96. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia Bianca Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: juntami gaivūs vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

97. *„dell'Emilia / Emilia" Montù*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltona.

Kvapas: vyrauja vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas ir stiprus, tinkamai subalansuoto sodrumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

98. *„dell'Emilia / Emilia" Montù Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltona.

Kvapas: maloniai intensyvus. Juntami gėlių ir vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas, ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

99. *„dell'Emilia / Emilia" Montù Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir savitas. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

100. *„dell'Emilia / Emilia" Montù Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltona.

Kvapas: juntami vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

101. *„dell'Emilia / Emilia" Moscato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: aukso ar šiaudų geltona.

Kvapas: juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, aromatingas, išbaigtas ir tinkamai subalansuoto sodrumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

102. *„dell'Emilia / Emilia" Moscato Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: aukso ar šiaudų geltona.

Kvapas: maloniai intensyvus. Juntami gėlių ir vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, intensyvus, aromatingas, ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

103. *„dell'Emilia / Emilia" Moscato Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: aukso ar šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir savitas. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

104. *„dell'Emilia / Emilia" Moscato Mosto di uve parzialmente fermentato*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltona.

Kvapas: juntami vaisių ir gėlių pokvapiai.

Skonis: saldus, ryškus, maloniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,0 %.

Faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: bent 1 %, bet ne daugiau kaip 7 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 13 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

105. *„dell'Emilia / Emilia" Grechetto Gentile*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir savitas. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, sodrus ir gaivus, ryškus, intensyvus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

106. *„dell'Emilia / Emilia" Grechetto Gentile Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: skaisti šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir savitas. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, sodrus ir gaivus, ryškus, intensyvus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

107. *„dell'Emilia / Emilia" Grechetto Gentile Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: šiaudų geltona su aukso atspalviais.

Kvapas: aromatingas, savitas, sodrus.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

108. *„dell'Emilia / Emilia" Grechetto Gentile Passito*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: aukso geltona, pereinanti į gintarinę.

Kvapas: subtiliai aromatingas.

Skonis: maloniai saldus ar pusiau saldus, šiltas, aksominis, kartais švelniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16 %, iš jų bent 12 % faktinė alkoholio koncentracija.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

109. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Bianco*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas, kvapnus.

Skonis: sausas, sodrus ir gaivus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

110. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Bianco Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: skaisti šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir kvapnus. Aiškiai juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas, sodrus ir gaivus, ryškus, intensyvus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

111. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Bianco Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: aromatingas, kvapnus.

Skonis: nuo becukrio briuto iki sauso, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

112. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Grigio*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: blyški aukso geltona, kartais blyškiai rožinės arba vario spalvos.

Kvapas: subtiliai kvapnus, aromatingas.

Skonis: sausas, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

113. *„dell'Emilia / Emilia“ Pinot Grigio Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: blyški aukso geltona, kartais blyškiai rožinės arba vario spalvos.

Kvapas: subtiliai kvapnus. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas, sodrus ir gaivus, ryškus, intensyvus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

114. *„dell'Emilia / Emilia“ Pinot Grigio Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: blyški aukso geltona, kartais blyškiai rožinės arba vario spalvos.

Kvapas: aromatingas, kvapnus.

Skonis: nuo becukrio briuto iki sauso, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

115. *„dell'Emilia / Emilia" Riesling Italico*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: šiaudų geltona su žalsvais atspalviais.

Kvapas: subtilus ir kvapnus. Juntami kiek aromatingi pokvapiai.

Skonis: sausas, sodrus ir gaivus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

116. *„dell'Emilia / Emilia" Riesling Italico Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus ir kvapnus. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: sausas, sodrus ir gaivus, ryškus, intensyvus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

117. *„dell'Emilia / Emilia" Riesling Italico Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: aromatingas, kvapnus.

Skonis: nuo becukrio briuto iki sauso, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

118. *„dell'Emilia / Emilia" Sauvignon*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti šiaudų geltona.

Kvapas: aromatingas, savitas.

Skonis: sausas, sodrus ir gaivus, ryškus, intensyvus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

119. *„dell'Emilia / Emilia" Sauvignon Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: skaisti šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas. Juntami augalų pokvapiai.

Skonis: sausas, sodrus ir gaivus, ryškus, intensyvus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

120. *„dell'Emilia / Emilia" Sauvignon Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: blyški šiaudų geltona.

Kvapas: aromatingas, savitas.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

121. *„dell'Emilia / Emilia" Sauvignon Passito*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: aukso geltona, pereinanti į gintarinę.

Kvapas: subtiliai aromatingas.

Skonis: maloniai saldus ar pusiau saldus, šiltas, aksominis, kartais švelniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16 %, iš jų bent 12 % faktinė alkoholio koncentracija.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

122. *„dell'Emilia / Emilia" Spergola*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir savitas. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, sodrus ir gaivus, ryškus, intensyvus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

123. *„dell'Emilia / Emilia" Spergola Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: skaisti šiaudų geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir savitas. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, sodrus ir gaivus, ryškus, intensyvus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

124. *„dell'Emilia / Emilia" Spergola Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: šiaudų geltona su aukso atspalviais.

Kvapas: kvapnus, savitas. Juntami augalų pokvapiai.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

125. *„dell'Emilia / Emilia" Spergola Passito*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: aukso geltona, pereinanti į gintarinę.

Kvapas: subtiliai aromatingas.

Skonis: maloniai saldus ar pusiau saldus, šiltas, aksominis, kartais švelniai gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16 %, iš jų bent 12 % faktinė alkoholio koncentracija.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

126. *„dell'Emilia / Emilia" Trebbiano*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: skaisti aukso geltona.

Kvapas: subtilus. Juntami augalų pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, sodrus, švelniai aromatingas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

127. *„dell'Emilia / Emilia" Trebbiano Frizzante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: gausūs, greitai išsisklaidantys.

Spalva: skaisti aukso geltona.

Kvapas: subtilus, aromatingas ir savitas. Juntami vaisių pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, sodrus ir gaivus, ryškus, intensyvus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

128. *„dell'Emilia / Emilia" Trebbiano Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Burbuliukai: smulkūs ir ilgai išliekantys.

Spalva: aukso geltona.

Kvapas: aromatingas, savitas.

Skonis: nuo becukrio briuto iki saldaus, gaivus, harmoningas, švelnaus mielių poskonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Vynas, pagamintas antrinės fermentacijos butelyje būdu, gali būti drumzlinas dėl fermentacijos metu susidariusių nuosėdų.

Analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Sodrinimas – saldinimas ir antrinė fermentacija

Susijęs vynininkystės metodų apribojimas

Laikantis ES ir nacionalinės teisės aktuose nustatytų apribojimų ir tvarkos, natūrali alkoholio koncentracija (tūrio %) gali būti padidinama sodrinant koncentruota vynuogių misa, kuri turi būti pagaminta iš vynuogių, užaugintų nustatytoje gamybos vietovėje, arba koncentruota rektifikuota vynuogių misa.

Tipinė geografinė nuoroda „dell'Emilia / Emilia“ suteikiama tik atitinkamų kategorijų vynuogių produktams, kurių bent 85 % produktų arba vyno pradinės gamybos grandyje naudojamų produktų, įskaitant saldinimui ir antrinei fermentacijai naudojamus produktus, yra pagaminta nustatytoje gamybos vietovėje.

2. Veislės „Pinot Nero“ vynuogių fermentacija be odelių

Specifinis vynininkystės metodas

Pusiau putojantys ir putojantys vynai tradiciškai gaminami, veislės „Pinot Nero“ vynuoges fermentuojant be odelių. Veislės „Pinot Nero“ vynuoges fermentuojant be odelių, gaunamas baltos spalvos vynas, kuriam būdingas malonus aromatas su subtiliais pokvapiais ir ilgai išliekanti plona puta.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano (visos įtrauktos rūšys, išskyrus Passito) –

29 000 kg vynuogių iš hektaro.

2. Alionza, Ancellotta, Moscato Bianco, Grechetto Gentile (visos įtrauktos rūšys, išskyrus Passito) –

26 000 kg vynuogių iš hektaro.

3. Malvasia (iš „Malvasia di Candia Aromatica“) (visos įtrauktos rūšys, išskyrus Passito) –

24 000 kg vynuogių iš hektaro.

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon (visos įtrauktos rūšys, išskyrus Passito) –

23 000 kg vynuogių iš hektaro.

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese (visos įtrauktos rūšys, išskyrus Passito) –

21 000 kg vynuogių iš hektaro.

6. Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile, Malvasia Bianca, Marzemino, Merlot (visos įtrauktos rūšys, išskyrus *Passito*) –

20 000 kg vynuogių iš hektaro.

7. Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling Italico (visos įtrauktos rūšys, išskyrus Passito) –

20 000 kg vynuogių iš hektaro.

8. Bianco Passito, Rosso Passito, Fogarina Passito –

145 hektolitrai iš hektaro.

9. Grechetto Gentile Passito –

130 hektolitrų iš hektaro.

10. Malvasia (iš „Malvasia di Candia Aromatica“) Passito –

120 hektolitrų iš hektaro.

11. Spergola Passito –

115 hektolitrų iš hektaro.

12. Sauvignon Passito –

105 hektolitrai iš hektaro.

13. Malbo Gentile Passito, Marzemino Passito –

100 hektolitrų iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vietovė, kurioje auginamos vynuogės, naudojamos gaminti saugoma geografine nuoroda „dell'Emilia / Emilia“ žymimiems vynams ir iš dalies raugintoms vynuogių misoms, apima visą Bolonijos, Feraros, Modenos, Parmos, Pjačencos ir Emilijos Redžo administracinę teritoriją. Bolonijos provincijoje saugoma geografine nuoroda „dell'Emilia / Emilia“ gali būti žymimos dešiniajame Silaro upės krante auginamos vynuogės, iš kurių gaminami minėtąja nuoroda žymimi vynuogių produktai (išskyrus iš veislės „Lambrusco“ vynuogių gaminamų produktų rūšis).

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„Alionza B.“

„Ancellotta N.“ – „Lancellotta“

„Barbera N.“

„Cabernet Franc N.“ – „Cabernet“

„Cabernet Sauvignon N.“ – „Cabernet“

„Chardonnay B.“

„Fogarina N.“

„Fortana N.“ – „Uva d'oro“

„Lambrusco Barghi N.“ – „Lambrusco“

„Lambrusco Benetti N.“ – „Lambrusco“

„Lambrusco Grasparossa N.“ – „Groppello Grasparossa“

„Lambrusco Grasparossa N.“ – „Lambrusco“

„Lambrusco Maestri N.“ – „Lambrusco“

„Lambrusco Marani N.“ – „Lambrusco“

„Lambrusco Montericco N.“ – „Lambrusco“

„Lambrusco Oliva N.“ – „Lambrusco“

„Lambrusco Salamino N.“ – „Lambrusco“

„Lambrusco Viadanese N.“ – „Lambrusco“

„Lambrusco a Foglia Frastagliata N.“ – „Enantio N.“

„Lambrusco a Foglia Frastagliata N.“ – „Lambrusco“

„Lambrusco del Pellegrino N.“ – „Lambrusco“

„Lambrusco di Sorbara N.“ – „Lambrusco“

„Malbo Gentile N.“

„Malvasia Bianca di Candia B.“ – „Malvasia“

„Malvasia di Candia Aromatica B.“ – „Malvasia“

„Marzemino N.“ – „Berzemino“

„Melara B.“

„Merlese N.“

„Merlot N.“

„Montù B.“ – „Montuni“

„Moscato Bianco B.“ – „Moscato“

„Pignoletto B.“ – „Grechetto Gentile“

„Pinot Bianco B.“ – „Pinot“

„Pinot Grigio“ – „Pinot“

„Pinot Nero N.“ – „Pinot“

„Riesling Italico B.“ – „Riesling“

„Sangiovese N.“ – „Sangioveto“

„Sauvignon B.“ – „Sauvignon Blanc“

„Spergola B.“

„Terrano N.“ – „Lambrusco dal Peduncolo Rosso“

„Trebbiano Modenese B.“ „Trebbiano“

„Trebbiano Romagnolo B.“ – „Trebbiano“

„Trebbiano Toscano B.“ – „Biancame B.“

„Trebbiano Toscano B.“ – „Trebbiano“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. A) *Informacija apie geografinę vietovę*

1) Gamtiniai veiksniai

Visų į specifikaciją įtrauktų kategorijų SGN „dell'Emilia / Emilia“ žymimų vynų gamybos vietovė apima visą Bolonijos, Feraros, Modenos, Parmos, Pjačencos ir Emilijos Redžo provincijų administracinę teritoriją.

Dėl bendros krašto kilmės, reljefo ir padėties šiai vietovei būdingos vienodos dirvožemio ypatybės ir klimato sąlygos, taigi visa vietovė puikiai tinka užsiimti vynuogininkyste – ji čia klesti. Dėl klimato sąlygų susiformavo vientisas kraštovaizdis, todėl visoje vietovėje, kurioje gaminami SGN „dell'Emilia / Emilia“ žymimi vynai, vynuogynuose daugiausia taikomi tokie pat auginimo būdai.

Siekiant užtikrinti, kad vynuogių veislės su aplinka sąveikautų vienodai, prie gamybos vietovės buvo priskirta Bolonijos provincijai priklausanti žemė dešiniajame Silaro upės krante. Šios vietovės dirvožemis ir klimatas yra panašūs į dabartinės gamybos vietovės, kurioje vyrauja labai gilūs, vidutinio grūdėtumo dirvožemiai, kurių dirbamojo dirvožemio horizonte karbonatingumas yra menkas arba vidutinis, o gilesniuose dirvožemio horizontuose – didelis. Šių dirvožemių pH svyruoja nuo neutralaus iki mažai šarminio, jiems būdingas geras pralaidumas deguoniui ir juose gerai dera auginami pagrindiniai pasėliai.

Nustatytoje geografinėje vietovėje, nuo vakariausio taško aprėpiančioje šešias provincijas, vyrauja labai įvairūs kraštovaizdžiai, bemaž vienodai padalyti į lygumos ir Apeninų kalvų zonas. Dėl bendros krašto kilmės, reljefo ir padėties šiai vietovei būdingos vienodos dirvožemio ypatybės ir klimato sąlygos. Įvairių klimato aspektų sąlygotas vientisas kraštovaizdis nulėmė vienodai derančius pasėlius. Taigi veislių, iš kurių vynuogių gaminami vynai su tipine geografine nuoroda „Emilia“, vynmedžiai yra formuojami ir auginami visoje vietovėje taikant iš esmės tuos pačius metodus.

Daugiausia 2–70 m aukštyje virš jūros lygio plytinti lyguma driekiasi nuo Po upės iki Adrijos jūros pakrantės ir tęsiasi iki pat plačių Apeninų slėnių, siekiančių 150 m aukštį virš jūros lygio. Lėkštuose priekalniuose ir sąnašinėje lygumoje, kuriems būdingos vertikalios nuogulos, daugiausia nuosėdų suneša Apeninų upės ir upeliai, o vingiuotoje lygumoje ir deltos lygumoje nuosėdos susidarė dėl Po upės.

Apeninų kalvos – nuo pirmųjų kalvų iki pat Apeninų kalnų grandinės besitęsianti vientisa teritorija, aprėpianti pereinamąją kalvotą lygumą, o pietrytinėje regiono dalyje, nepatenkančioje į nustatytą geografinę vietovę, tokių žemumų beveik nėra. Vietovės aukštis virš jūros lygio – 100–2 200 metrų, tačiau dauguma vynuogynų nesodinami didesniame nei 600 m aukštyje. Čia vyrauja nuosėdinės uolienos ir aptinkama įvairių litotipų (smiltainio, molio, klinties, kreidos, smėlio ir konglomeratų). Įvairūs vietos orografiniai veiksniai ir morfogenetinių procesų poveikis, geologinės struktūros sudėtingumas ir litotipų pasiskirstymas, klimato, augmenijos ir žmogaus veiklos įvairovė – visi formuoja kompleksinę dirvožemio struktūros visumą.

Atsižvelgiant į vietovę, auginamų vynuogių veisles, taip pat vynuogių auginimo ir vynininkystės tradicijas, vynuogynų esama įvairiame aukštyje: lygumose ir aukščiau. Mažiausiai vynuogynų yra aukštai Apeninuose, kur klimatas per šaltas. Temperatūros modeliai vietovėje labai įvairūs: nuo subkontinentinio vidutinio (tinkamiausio vynuogių auginimo vietovei) iki vėsaus vidutinio. Lygumose vyrauja labiau žemyninis klimatas, o vidutinė metinė temperatūra svyruoja nuo 14 iki 16 °C. Metinis kritulių kiekis svyruoja nuo 600 iki 800 mm. Daugiausia kritulių iškrenta rudenį, kiek mažiau – pavasarį. Mažiausiai kritulių iškrenta šiaurės rytinėje dalyje, kur Po upės deltoje klimatą akivaizdžiai veikia jūra.

Vandens stygius paprastai pastebimas vasarą, tačiau jo poveikį švelnina didelis santykinis oro drėgnis ir paviršinio vandens ištekliai. Didesniame aukštyje lietaus iškrenta daugiau: nuo maždaug 800 mm Apeninų pakraštyje, virš lygumų, iki daugiau nei 2 000 mm Apeninų viršukalnėse. Ten irgi būna daugiau lietingų dienų. Hidroklimatinė pusiausvyra kinta taip pat kaip ir kritulių kiekis: nuo maždaug 400 mm vidurio lygumose iki 0 mm Apeninų centrinėje dalyje, o didesniame aukštyje vertės yra teigiamos.

2) Žmogiškieji veiksniai

Žmogiškuosius veiksnius ir aplinką sieja tvirtas ryšys, nes šiame vynuogių auginimo regione gyventojai puoselėja gilias vynų „Emilia“ gamybos tradicijas. Emilijos vynuogynai siekia tolimą praeitį, mat įvairiose Teramarės kultūros vietose aptikta geležies amžiaus laikų vynuogių kauliukų. Seniausios šio regiono veislės yra vynmedžiai „Lambrusco“, kurie neabejotinai atsirado dar etruskų laikais ir bet kuriuo atveju yra genetiškai artimesni savo pirmtakams – laukiniams vynmedžiams. Nustatytoje geografinėje vietovėje vynmedžius sodinusiems paleoligūrams, etruskams ir romėnams įtakos turėjo ir keltų gentys. Dėl šių įvairių veiksnių išplito dvi vynmedžių formavimo sistemos: *arbustum gallicum* – aukštesnio vynmedžių formavimo sistema, kai vynmedžių šakomis apvijami gyvi medžiai, tinkama derlingesnėms lygumų vietovėms, ir *vinea characatae* – žemo vynmedžių formavimo sistema, kilusi iš senovės Graikijos ir tinkama kalvotoms vietovėms. Apie vynuogių auginimo plitimą Emilijoje, jo klestėjimą ir gerų vynų gamybą vėliau rašė ir gerai atsiliepė keli romėnų autoriai. Viduramžiais vynuogių auginimą toliau plėtojo šia veikla vertęsi kaimo gyventojai ir rūgščias sultis gaminę vienuoliai. 1300 m. Pietro de' Crescenzi aprašė apie 30 vynmedžių veislių ir vynų, gaminamų Emilijos teritorijoje, aprėpiančioje tiek lygumas, tiek kalnus, įskaitant veisles „Trebbiano“, „Grechetto Gentile“ („Pignuolo“) ir „Lambrusco“.

Įdomu susipažinti su istorija, kaip nuo XIV a. čia – nuo žemiausių lygumų iki aukščiausių kalvų – vystėsi vynuogininkystė ir vynų gamyba. Pietro de' Crescenzi rašo: „Dar viena veislė, vadinama *duracla*, mezga labai tamsias ir pailgas vynuoges, iš kurių vietovėse, kur vyrauja drėgnas ir įmirkęs dirvožemis, gaminamas labai tamsus geras vynas ir kurios kalnuose ir sausose vietovėse dera ne taip gerai; šiai veislei Feraroje teikiama pirmenybė; taip pat auginama dar viena veislė, vadinama *gmaresta*, kurios vynuogės pailgos, bet ne tokios tamsios, ir kuri prieš sunokindama uogas numeta visus lapus; jos vaisiai kartūs ir acto skonio, mezga vidutiniškai uogų, kurios auga retomis kekėmis ir iš kurių gaminamas puikus ir malonus vynas; šios uogos neskanios nei paukščiams, nei šunims, nei žmonėms; ši veislė paprastai randama Bolonijos kalnuotose vietovėse.“ Žinios apie Emilijos vynų, tiek raudonųjų, tiek baltųjų, neputojančių ir pusiau putojančių, taip pat likerinių ir vytintų vynuogių vynų, gerą vardą vėliau plito per amžius, kaip matyti iš įvairių tarptautinių vyno parodų (pvz., 1861 m. Italijos parodos nacionalinis katalogas), kol šiems vynams galiausiai buvo suteiktas oficialus pripažinimas – kilmės vietos nuoroda. 1925 m. Norberto Marzotto parengė įdomų įvairiose Emilijos provincijose auginamų vynuogių sąrašą, kuriame išvardytos visos 2 straipsnyje nurodytos veislės, įskaitant kai kurias itin vietinio pobūdžio veisles, pavyzdžiui, „Spergola“, „Moscato“, „Fogarina“ ir „Termarina“. Nors jame nepaminėtos autoriaus nedominusios tarptautinės veislės, jos taip pat buvo plačiai paplitusios visoje teritorijoje. XX a. 6-ojo dešimtmečio pradžioje dėl nuosekliai siektų tikslų ir svarbių laimėjimų prekybos srityje, leidusių išplėsti prekybą TGN „Emilia“ žymimais vynais, ypač pagamintais iš veislių „Lambrusco“, „Malvasia“, „Grechetto Gentile“ ir „Trebbiano“ vynuogių, už vietos rinkos ribų, vynuogių auginimas šioje vietovėje vėl įgavo pagreitį ir tapo ekonomiškai gyvybingas. 1967 m. šioje vietovėje buvo patvirtintos trys saugomos kilmės vietos nuorodos, kurių skaičius per ateinantį dešimtmetį išaugo iki dešimties, taip patvirtinant aukštą šios vietovės vyno gamybos lygį. 1995 m. lapkričio 18 d. ministro dekretu patvirtinta tipinė geografinė nuoroda „dell'Emilia /Emilia“, kurios ribos iš dalies arba visiškai patenka į platesnę nuorodos „Emilia“ vietovę.

Nustatytai geografinei vietovei būdingas didelis bendras vynuogių auginimo potencialas, nes, remiantis ISTAT 2000 m. statistikos duomenimis, čia vynmedžiais apsodintas 32 427 hektarų plotas. Šiuose vynuogynuose visuomet buvo pagaminama daug TGN „Emilia“ žymimo vyno. ISMEA-MIPAAF stebėsenos centro duomenimis, 2009 m. 6 300 hektarų plote išauginta 130 000 tonų vynuogių – šis geografinės nuorodos rezultatas yra trečias pagal mastą šalyje. Palyginti su baltaisiais, daugiau pagaminama raudonųjų vynų.

Žmogiškojo veiksnio svarba tipinei geografinei nuorodai siejama su:

— vynuogynuose auginamomis vynuogių veislėmis: vynuogių veislės yra tradiciškai auginamos nustatytoje geografinėje vietovėje, o kai kurios iš jų yra vietinės Emilijos regiono veislės, auginamos tik šioje vietovėje;

— taikomais ūkininkavimo metodais: taikomos ilgainiui šioje vietovėje išplėtotos vynmedžių formavimo ir sodinimo sistemos, kuriomis siekiama riboti derlių ir užtikrinti, kad produktai įgytų specifikacijoje reikalaujamas savybes. Čia vyraujančios natūraliai palankios dirvožemio ypatybės ir klimato sąlygos skatina vynmedžių augimą, todėl ūkiuose pasirinkta daugiamečių kordonų su nusvirusiomis šakomis formavimo sistema, pagal kurią galima pristabdyti intensyvų augalų vešėjimą, tolygiai paskirstyti pumpurus, užtikrinti kuo didesnį augalų produktyvumą, leisti augalams pasisavinti kuo daugiau saulės energijos ir užtikrinti, kad kekės gautų pakankamai oro ir šviesos. Dažniausiai naudojamos šios vynmedžių formavimo sistemos: laisvasis kordonas, genėjimas paliekant metūglius, iš kurių pumpurų išauga nauji derantys ūgliai, Ženevos dvigubas priraišiojimas užlankstant šakas, *Guyot* ir *Sylvoz* metodai. Sodinimo tankis žemumų dirvožemyje varijuoja nuo 2 500–3 000 vynmedžių viename hektare iki 3 000–4 000 vynmedžių viename hektare Apeninų pakraštinėse teritorijose ir žemutinių Apeninų raguvose. Dažniausiai naudojami šie poskiepiai: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P;

— vyno gamybos metodais: tradiciškai šioje vietovėje įsigalėję metodai, skirti raudoniesiems ir baltiesiems vynams, pagal specifikaciją leidžiamų rūšių neputojantiems arba pusiau putojantiems vynams, taip pat vytintų vynuogių ir jauniems vynams gaminti.

8.2. B) *Duomenys apie produkto kokybę arba savybes, kurios iš esmės arba išimtinai siejamos su geografine aplinka*

Analitiniu ir jusliniu požiūriu vynai, kuriems taikoma ši produkto specifikacija, pasižymi labai aiškiomis ir išskirtinėmis savybėmis, kaip aprašyta 6 straipsnyje, todėl juos galima aiškiai atpažinti ir laikyti būdingais šiai geografinei aplinkai. Apskritai Emiliją galima laikyti nuo seno pusiau putojančių vynų gamybos tradicijas puoselėjančiu kraštu, kuriame vynai gaminami iš vynuogių, išaugintų ir lygumose, ir kalvose, ir regiono rytinėje bei vakarinėje dalyje ir kuriame, daugiausia kalvotuose regionuose, taip pat gaminama nemažai puikių raudonųjų ir baltųjų vynų.

Visų pirma, raudonųjų rūšinių vynų asortimentą sudaro neputojantys, subalansuoti ir vaisių kvapo vynai, tokie kaip *Cabernet* (*Cabernet Franc* ir *Sauvignon*), *Merlot*, *Pinot Nero* ir *Sangiovese*, kurie skiriasi nuo vynų, kuriuos galima gaminti kaip neputojančius arba pusiau putojančius, kaip antai *Malbo Gentile*, *Marzemino*, *Ancellotta* ir *Barbera*, arba labiau įprastų pusiau putojančių vynų, pasižyminčių subalansuotu rūgštumu ir aromatu, kaip antai TGN „Emilia“ *Lambrusco*, *Fogarina* ir *Fortana*.

Visų baltųjų vynų asortimentą sudaro neputojančio ir pusiau putojančio vyno versijos, iš kurių labiau paplitusi pastaroji. Šie vynai taip pat gaminami iš aromatingų vynuogių veislių, kaip antai „Malvasia di Candia Aromatica“ ir „Moscato Bianco“. Pusiau putojantiems vynams būdingi tradiciniai burbuliukai padeda subalansuoti skonį, sustiprindami vynuogių veislių aromatą. Baltieji vynai, gaminami tiek iš tarptautinių veislių, tokių kaip „Sauvignon“ ar „Chardonnay“, tiek iš regioninių ar vietinių veislių, tokių kaip „Grechetto Gentile“, „Montù“ ar „Spergola“, vynuogių, pasižymi tinkamai subalansuotu rūgštingumu (taip pat obuolių rūgštimi) siekiant sustiprinti vynuogių veislių aromatą.

Vynuogėms auginti tinkamiausiose vietovėse gaminami įdomaus skonio ir struktūros vynai, tai visų pirma pasakytina apie kalvotas vietoves kur galima išgauti struktūriškesnius vynus, netgi tradicinius šio regiono vytintų vynuogių vynus.

TGN „Emilia“ žymimų jaunų vynų pokvapiai, atsirandantys dėl vynuogių maceravimo anglies dioksidu, dera su juslinėmis vynuogių veislės ir auginimo aplinkos savybėmis.

Gaminant putojančius vynus tiesiogiai remiamasi pusiau putojančių vynų gamyba, nuo 1950 m. pradėjus plačiai taikyti antrinę fermentaciją didelėje uždaroje taroje. Pagal galiojančius teisės aktus patvirtintos putojančių vynų gamybos technologijos leidžia išgauti įvairių rūšių vynus – nuo sauso iki saldaus, priklausomai nuo liekamojo cukraus kiekio.

8.3. C) *A punkte nurodytų duomenų ir B punkte nurodytų duomenų priežastinės sąveikos aprašymas*

Nustatyta geografinė vietovė yra labai įvairi, todėl jos ypatybės paskatino taikyti skirtingus vynuogių auginimo metodus ir leido įsitvirtinti skirtingoms, kiekvienai vietovei būdingoms vynuogių veislėms. Apie 60 proc. TGN „Emilia“ vynuogynų įveisti lygumose, o 38 proc. – kalnų priekalnėse (ISTAT, 2000). Šie vynai atstovauja dviem Emilijos-Romanijos vyno makroregionams: lygumose gaminami vynai yra gaivesni ir malonesni gerti, o kalvose gaminami vynai dažniausiai pasižymi struktūriškesniu, subtilesniu ir ilgiau išliekančiu aromatu bei skoniu.

Nustatytos geografinės vietovės vynuogynuose saulės šviesos ir temperatūros iš esmės pakanka tam, kad vynuogės tinkamai sunoktų. Didžiausia suminė šiluma – 2 400 laipsnių (pagal Vinklerio indeksą) – fiksuojama lygumose ir laipsniškai mažėja didėjant aukščiui virš jūros lygio. Kalvų šlaituose, kur nuo seno auginami vynuogynai, dėl palankaus klimato, visų pirma gerai apšviestų šlaitų ir nuo šalto oro srovių apsaugotų slėnių, gaunami aukščiausios kokybės vynai.

Vynuogių auginimas kalvų šlaituose yra labiau paplitęs Pjačencos, Parmos ir Bolonijos provincijose. Trumpojo ciklo vynuogių veislės dažniausiai auginamos aukštesnėse vietovėse, kur vynuogynai yra retesni, o dirvožemiai – negilūs ir stipriai veikiami erozijos. Žemumose užtikrinamos geriausios sąlygos šilumą mėgstančioms veislėms, pavyzdžiui, „Lambrusco“, kurios dažniausiai auginamos centrinėje regiono dalyje, ypač Emilijos Redžo ir Modenos provincijose, o Apeninų pakraštinėse teritorijose ir žemutiniuose Apeninuose, kur slėniai susijungia su prasidedančiomis kalvomis, užtikrinamos puikios sąlygos auginti įvairias vynuogių veisles – nuo baltųjų iki raudonųjų, iš kurių gaminami raudonieji, baltieji, putojantys ir pusiau putojantys vynai, netgi vytintų vynuogių vynai. Čia žemyninį klimatą švelnina vėjuotesnės oro sąlygos ir dažnesni krituliai, o įvairūs šlaitai ir dirvožemis pasirenkami pagal pageidaujamą pagaminti produkto rūšį.

Subkontinentinis klimatas užtikrina pakankamą kritulių kiekį visus metus, o vasaros sausras lygumose švelnina kraštovaizdį vagojantys vandentakiai ir gilūs dirvožemiai, kita vertus, kalvose užtikrinamas didesnis ir geriau pasiskirstęs kritulių kiekis, todėl šios aplinkos palankios vynuogėms auginti.

Šiai vietovei būdinga nemažai išskirtinių reiškinių, pavyzdžiui, Feraros lygumose, kur vyrauja deltos ir pakrančių lygumų dirvožemis, žemiau jūros lygio esančiose vietovėse, kuriose hidromorfinės sąlygos veikia paviršinį dirvožemio sluoksnį, tačiau dirvožemio drėgnį mažina labai neigiamas kritulių ir evapotranspiracijos santykis. Tokiomis aplinkos sąlygomis tradiciškai auginama veislė „Fortana“.

Tačiau apskritai dideli nakties ir dienos temperatūros skirtumai nokstant vynuogėms, taip pat vyraujantys pusiau šarminiai arba šarminiai smulkūs arba vidutinio smulkumo dirvožemiai lemia aromatingus vynus, kuriuose gausu polifenolių, suteikiančių vynui būdingas juslines savybes.

Vynuogių auginimas ir vyno produktai taip pat skiriasi vakaruose ir rytuose, priklausomai nuo atskirų vietovių tradicijų. Lygumose pagaminamas didžiausias vyno kiekis. Jos apima istorinę vynų „Lambrusco“ gamybos vietovę Emilijoje, menančią etruskų laikus, kurioje auginamos veislės „Trebbiano“, ir specialią netoli pakrantės esančią Feraros provincijos vietovę, kurioje vyrauja vynuogių veislė „Fortana“. Iš vakarų į rytus besitęsiančiose kalvose ryškios senovės graikų ir romėnų vynuogių auginimo Pjačencos kalvose tradicijos, susijusios su vynuogių veislėmis „Barbera“ ir „Croatina“, taip pat tradicine veisle „Malvasia di Candia Aromatica“, kuri auginama iki pat Parmos ir Emilijos Redžo kalvų. Kalvų šlaituose auginama daug kitų tarptautinių ir vietinių vynuogių veislių, įskaitant vynuogių veisles „Sauvignon“, „Spergola“, „Montuni“ ir „Grechetto Gentile“, iš kurių pastaroji yra plačiai paplitusi Bolonijos regione, taip pat auginamos raudonųjų vynuogių veislės, iš kurių gaminami *Cabernet* ir *Merlot Bordeaux* stiliaus vynai. Kalvotos vietovės rytiniame pakraštyje taip pat auginamos istorinės veislės „Sangiovese“ ir „Albana“.

Vynuogių auginimo šioje vietovėje svarbą patvirtina daugybė nustatytoje geografinėje vietovėje esančių vynuogynų ir šimtai tūkstančių hektolitrų vyno „Emilia“, kuris kasmet gaminamas ir parduodamas visame pasaulyje.

8.4. *„dell'Emilia / Emilia“ – kategorija: vytintų vynuogių vynas*

Informacija apie specifines produkto savybes, kurios gali būti susijusios su geografine kilme ir priežastiniu ryšiu su geografine vietove.

Priklausomai nuo naudojamos veislės, baltųjų vynų spalva gali būti nuo aukso geltonos iki gintarinės arba granato raudonos. Aromatas subtilus, išsiskiriantis vytintų vynuogių pokvapiais. Kartais kvapas aštrus, primenantis medų ir sunokusius vaisius. Skonis sodrus ir harmoningas, gali būti nuo sauso iki saldaus, tačiau daugumai vynų būdingas didesnis cukraus kiekis.

Rūšies *Passito* vynai gali būti gaminami iš visų baltųjų ir juodųjų vynuogių veislių, bet dažniausiai naudojamos aromatinės vynuogių veislės („Moscato Giallo“, „Moscato Rosa“, „Traminer Aromatico“) ir pusiau aromatinės veislės („Goldtraminer“, „Nosiola“, „Riesling Renano“, „Sauvignon“ ir kt.).

Vynuogės džiovinamos specialiose džiovinimo patalpose, o vytinimo trukmė priklauso nuo to, kokio intensyvumo savybes atitinkamu metodu siekiama suteikti galutiniam produktui.

Rūšies *Passito* vynams naudojamas vynuoges gamintojas parenka atsižvelgdamas į konkrečias fizines ir kokybines kekės savybes.

Kekės, kuriose tarp vynuogių yra dideli tarpai, ypač tinka džiovinti. Jos atrenkamos vynuogyne, kai nuimamas derlius.

Džiovinti palankūs dideli paros temperatūrų svyravimai, ypač ryškūs vasaros pabaigoje ir rudenį.

Vynų kokybinėms savybėms įtakos turi gamybos vietovės dirvožemis ir klimato sąlygos. Optimalų vynuogių sunokimą padeda užtikrinti vidutinis, vėsus ir vėjuotas klimatas, gerai drenuojamas dirvožemis ir pakankamas vandens kiekis, kurį lemia ir vasaros mėnesiais iškrentantys krituliai, taip pat dideli paros temperatūrų svyravimai vynuogėms nokstant. Dėl to vynuogės pasižymi tinkamu cukraus kiekiu ir rūgštingumu, o kartu ir kitomis kiekvienai veislei būdingomis kokybinėmis ir juslinėmis savybėmis, kurios gali atsispindėti ir iš jų pagamintuose vynuose.

Todėl priežastinis ryšys grindžiamas specifinėmis produkto savybėmis, kurias nulemia jo geografinė kilmė.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Nukrypti leidžianti nuostata, susijusi su vyno gamyba ir perdirbimu nustatytoje geografinėje vietovėje

Teisinė sistema

ES teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Sąlygos aprašymas

Laikantis Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 5 straipsnio 1 dalies b punkte numatytos nukrypti leidžiančios nuostatos, iš dalies raugintos vynuogių misos ir visų kitų kategorijų SGN „dell'Emilia / Emilia“ vynų gamybos procesas, įskaitant pusiau putojančio ir putojančio vyno gamybą ir antrinę fermentaciją, gali vykti ne tik nustatytoje geografinėje vietovėje, bet ir gretimose Ravenos, Forli-Čezenos, Mantujos ir Kremonos provincijose.

Dviejų ar daugiau vynuogių veislių nurodymas etiketėje

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Sąlygos aprašymas

Kad SGN „dell'Emilia / Emilia“ vynų pavadinimuose būtų galima nurodyti dviejų ar daugiau vynuogių veislių pavadinimus, kiekvienos ne pagrindinės veislės vynuogės turi sudaryti daugiau kaip 15 % viso produkto, o etiketėje veislės turi būti nurodytos mažėjančia tvarka pagal faktinį panaudotų vynuogių kiekį.

Tokiu būdu siekiama užtikrinti, kad taip pagaminti ir paženklinti vynai atspindėtų visų vynuogių veislių, iš kurių yra pagaminti, savybes ir vartotojui nebūtų teikiama klaidinanti informacija, nes susijusiame ES teisės akte (Reglamento (ES) 2019/33 50 straipsnio 1 dalies a punkto ii papunktyje) mažiausias naudojamų ne pagrindinių vynuogių veislių procentas nenustatytas.

Ši ribojamoji nuostata atitinka Reglamento (ES) 2019/33 58 straipsnio 1 dalį, kuria valstybėms narėms leidžiama produkto specifikacijoje nustatyti griežtesnes ženklinimo nuostatas, be kita ko, susijusias su vynuogių veislių nurodymu.

Nuoroda į produkto specifikaciją

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22203